



## Menu Des Alpes

Sommer Salat mit Beeren garniert  
Himbeer - Vinaigrette



*Salade d'été avec des baies frais et vinaigrette à la framboise*

\*\*\*

Entrecôte tranchiert an Morchelrahmsauce  
Bratkartoffeln & Sommergemüse



*Entrecôte de bœuf tranchée aux morilles  
Pommes sautées & légumes d'été*

oder / où

Tagliatelle mit Cherry Tomaten  
frischem Rucola & Parmesanspähne



*Tagliatelles sautées avec tomates cerises  
Roquette fraîche & copeaux de parmesan*

\*\*\*

Panna Cotta mit frischen Beeren



*Panna Cotta et baies des bois frais*

mit Fleisch / avec viande	59.50
Vegetarisch / Végétarien	46.50

S

P

E

I

S

E

K

A

R

T

E

## Salate ~ Salades

---

- 21 Sommersalat  
mit Sprossen & Kernen garniert 9.50  
●●●●●●●●●●  
*Salade d'été avec pousses & graines*
- 22 Gemischter Sommersalat  
mit Sprossen & Kernen garniert 11.00  
●●●●●●●●●●  
*Salade mêlée d'été avec pousses & graines*

### Salat-Saucen / Sauces à salade

French-Dressing ●●●●

Italien-Dressing ●●●●

Himbeer-Vinaigrette / vinaigrette à la framboise ●●●●

## Suppe ~ Soupe

---

- 24 Gaspacho mit Bruschetta 11.00  
●●●●●●●●●●  
*Gaspacho avec bruschetta*

## Fleisch ~ Viande

---

- 31 Schweins Cordon Bleu „Maison“ mit Schinken & Käse gefüllt  
Pommes-Frites & Gemüse 34.50  
●●●●●●●●  
*Cordon Bleu de porc « maison » farcie de jambon & fromage  
Frites & légumes*
- 32 Rinds-Entrecôte an Rotweinjus, Kräuterbutter  
Pommes-Frites & Gemüse 39.50  
●●●●●●●●  
*Entrecôte de bœuf, jus aux vin rouge, café de paris  
Frites & légumes*
- 63 Schweinsrahmschnitzel an Pilzsauce  
Frites & Gemüse 29.50  
●●●●●●●●  
*Tranche de porc, sauce aux champignons  
Frites & légumes*

## Fisch ~ Poisson

---

- 41 Gebratenes Zanderfilet an Limettensauce  
Frühlingskartoffeln gebraten & Gemüse 33.50  
●●●●●●●●  
*Filet de sandre meunière, sauce au citron vert*  
*Pommes sautées & légumes*
- 42 Eglifilet frittiert an Tartarsauce mit Frites und Gemüse 29.50  
●●●●●●●●  
*Filets des perche frit, sauce tartare, frites et légumes*

## Vegetarisch ~ Végétarien

---

- 51 Tagliatelle mit bunter Cherry Tomaten  
frischem Rucola & Parmesanspähnen 26.50  
●●●●●●●●  
*Tagliatelle avec tomates cerises,*  
*Roquette fraîche & copeaux de parmesan*
- 53 Hausgemachte Fiorelli mit Morcheln gefüllt an Morchelrahmsauce 29.50  
●●●●●●●●  
*Fiorelli maison farci aux morilles, sauce aux morilles à la crème*
- 54 Gemüse – Curry mit Reis (VEGAN) 26.50  
●●●●●●●●  
*Curry aux légumes avec riz*

## Der Chef empfiehlt

- 64 ½ Handgeschnittenes Rinds -Tatar, Toast & Butter 25.00  
●●●●●●●●  
*½ Tartare de bœuf coupé à la main avec toast & beurre*
- 65 Handgeschnittenes Rinds - Tatar als Hauptgang  
Toast & Butter 34.00  
●●●●●●●●  
*Tartare de bœuf coupé à la main avec toast & beurre*
- 66 Roastbeef mit Frites und Salat und Tartarsauce serviert 29.50  
*Assiette de Roastbeef avec frites, sauce tartare et salade*
- 63 Rindsentrecôte tranchiert an Morchelsauce mit Frites und Gemüse 42.00  
*Entrecôte de bœuf en tranches sauce aux morilles frites et légumes*

\*\*\*

- 68 **Unsere Fitness Teller Auswahl mit Pommes Frites & Salat serviert**  
●●●●●●●●  
**Notre sélection des Assiettes de fitness servie avec frites & salade**
- 1- Rindsentrecôte mit Café de Paris 39.50  
*1- Entrecôte de bœuf, café de paris*
- 2- Schweinssteak mit Café de Paris 32.50  
*2- Steak de porc, café de paris*
- 3- Eglifilet frittiert an Tartarsauce 29.50  
*3- Filet de perche frit, sauce tartare*
- 4- Pouletfilet mit Tartarsauce 29.50  
*4- Filet de poulet avec sauce tartare*

### Salat-Saucen / Sauces à salade

French-Dressing ●●●

Italien-Dressing ●●●

Himbeer-Vinaigrette / vinaigrette à la framboise ●●●



## Allergeninformationen ~ Informations sur les allergènes

- Glutenhaltiges Getreide / *céréales avec gluten*
  - Milchprodukte / *produits laitiers*
    - Eier / *œufs*
    - Nüsse / *noix*
    - Knoblauch / *ails*
  - Hülsenfrüchte / Lupinen / *légumineuses / lupins*
    - Sellerie / *céleri*
- Sulfite (Konservierungsmittel in Wein, Trockenobst, Essig, Kartoffelspeisen) / *sulfites (conservateurs dans le vin, les fruits secs, le vinaigre, les plats de pommes de terre)*
  - Krebstiere / *crustacés*
    - Fische / *poissons*
    - Senf / *moutarde*
  - Weichtiere / *mollusques*
    - Sesam / *sésame*

## Deklaration ~ Déclaration

Alle unsere Backwaren sind Schweizer Produkte  
Das Glutenfreie ist in Schweden hergestellt  
*Tous nos produits de boulangerie sont fabrique suisses, à l'exception du pain sans gluten  
(fabriqué en Suède)*

Rind / *Bœuf* : Schweiz

Schwein / *Porc* : Schweiz

Poulet CH

Zander / *Sandre* : Fanggebiet FAO 5

Egli / *Perches* : EU

Fischknusperli / *Friteur de Poisson* : CH/PL

**HOTEL DES ALPES 3186 Düdingen**